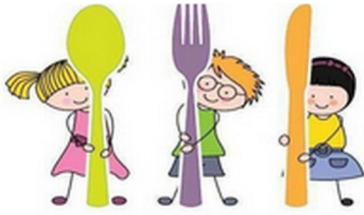























# Menu de la restauration scolaire le Thou-Landrais



Du 4 au 7 mai 2026

	<b>Lundi 4</b>
	Salade verte  composée <sup>6</sup> 
	Raviolis vg <sup>1.5.9</sup> 
	emmental <sup>9</sup> 
	Tarte aux pommes <sup>1.5.9</sup>

	<b>Mardi 5</b>
	Courgettes râpées <sup>6</sup> 
	Poisson frais sauce au beurre blanc <sup>7.9</sup> 
	Quinoa
	Fromage <sup>9</sup> 
	Poire belle Hélène <sup>2.9</sup> 

	<b>Jeudi 7</b>
	Betteraves 
	Sauté de poulet au curry 
	Frites de patates douces  
	Yaourt nature <sup>9</sup> 
	Pain <sup>1</sup> 

	<b>vendredi 8 mai</b>
	Férié

## Les producteurs locaux de la semaine

**Arozoaar** : le pain de jeudi




**La ferme de Candé**: le yaourt nature



**L'Esat de Montandon**: salade verte, les courgettes

**17 et des brouettes** : le sauté de poulet et le patates douces



 Fait maison  produits bio  menu végétarien  label rouge  viande française

 Appellation d'origine protégée  Indication géographique protégée  viande européenne

 fruits, légumes et produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles  pêche durable